



POLONISTYCZNA
PODRÓŻ PRZEZ MIASTA

PODCAST



Monika Nowicka

Spacer po Bydgoszczy

PRZY STOLIKU

- Transkrypcja nagrania
- Miniquiz
- Ćwiczenia
- Słowniczek polsko-angielski

POZIOM B1/B2



Uniwersytet
Kazimierza
Wielkiego
w Bydgoszczy

NAWA



PROGRAM
PROMOCJA
JĘZYKA POLSKIEGO

Podcasty do nauki języka polskiego jako obcego powstały w ramach projektu „Polonistyczna podróż przez miasta: Bydgoszcz-Zagrzeb-Iwano-Frankiwnsk” finansowanego przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej w ramach programu „Promocja Języka Polskiego” (umowa nr BJP/PJP/2025/1/00031/U/00001).

Transkrypcja nagrania

Julia przyjechała do Bydgoszczy z Iwano-Frankiwska w ramach projektu „Polonistyczna podróż przez miasta”. Uczyła się polskiego już od trzech lat i sądziła, że wie o Polsce całkiem sporo. Szybko jednak przekonała się, że najwięcej można się nauczyć nie z podręcznika, lecz przy kawiarnianym stoliku.

Był trzeci dzień pobytu. Po porannych zajęciach opiekunka grupy zaproponowała, żeby uczestnicy odpoczęli w jednej z kawiarni w centrum Bydgoszczy. Gdyby Julia nie weszła wtedy do środka, pewnie nigdy nie odkryłaby, jak wiele o mieście może powiedzieć zwykłe ciastko.

Przy kawie Julia dowiedziała się, że Bydgoszcz była kiedyś prawdziwym zagłębiem słodczy. Sto lat temu w mieście działało kilkanaście fabryk, które produkowały czekolady i cukierki. Najstojniejsza z nich nosiła dumną nazwę „Lukullus”.

Ta nazwa od razu ją zaintrygowała. Skąd taka nazwa dla fabryki czekolady? Okazało się, że Lukullus to postać historyczna – rzymski wódz, który przeszedł do legendy nie tyle dzięki wygrany bitwom, ile dzięki wystawnym, wręcz zbytkownym ucztom. Do dziś zresztą mówi się „uczta lukullusowa”, mając na myśli posiłek wyjątkowo obfity i wykwintny. Julia pomyślała, że trudno o lepszą nazwę dla wytwórni słodczy.

Dowiedziała się również, że fabrykę „Lukullus” założył w 1920 roku Franz Lehmann przy ulicy Poznańskiej. Zakłady posiadały również obiekty magazynowe w rejonie ul. Garbary, gdzie do dziś stoi ogromny komin z czerwonej cegły. Choć dzielnica zmieniła już swój charakter, pozostały komin przypomina, że bydgoski „Lukullus” był potęgą: tuż przed wybuchem drugiej wojny światowej zatrudniał aż sześciuset pracowników.

Najbardziej zaskoczyło ją jednak to, co stało się z fabryką potem. Po wojnie bydgoskie fabryki cukiernicze zostały znacjonalizowane, czyli przejęte przez państwo. „Lukullusa” połączono z sąsiednim zakładem i z tego połączenia narodziła się marka, którą dziś zna niemal każdy Polak – Jutrzenka.

Julia nie mogła w to uwierzyć. Wafle, które łamie się na kwadraciki i dzieli z całą rodziną i pyszne galaretki w czekoladzie – wszystkie te słodczy, które widywała czasem w sklepach, pochodziły właśnie stąd, z Bydgoszczy. Gdyby nie usiadła tego dnia w kawiarni, nigdy by się o tym nie dowiedziała.

Ale na tym słodka historia Bydgoszczy wcale się nie kończy. Julia i jej koledzy z grupy siedzą teraz przy stoliku właśnie w Cukierni Sowa – tej samej, z której bydgoszczanie są tak dumni. Co ciekawe, ta cukiernia również sięga korzeniami roku 1946. Założyli ją Feliks i Stanisława Sowowie, a z małej rodzinnej pracowni wyrosło przedsiębiorstwo, którego lokale można dziś spotkać w kilkudziesięciu miastach w całej Polsce. Julia miała szczęście, bo trafiła na kawę i ciastko dokładnie tam, gdzie wszystko się zaczęło – na ulicy Mostowej, tuż nad Brdą.

Przy stoliku dowiedziała się też, że w bydgoskich cukierniach warto szukać nie tylko klasycznych ciast, lecz również specjałów typowych dla całego regionu Kujaw i Pomorza. Gdyby zapytała o coś lokalnego, kelner z pewnością poleciłby jej pierniki – słynne słodczy, których tradycja w tym regionie sięga setek lat. Najbardziej znane są oczywiście pierniki z pobliskiego Torunia, ale są też skromniejsze, wiejskie odmiany, jak kujawskie pierniczki z dodatkiem ziemniaków czy tak zwany brukowiec kujawski.

Prawdziwym odkryciem okazały się dla niej powidła śliwkowe ze Strzelec Dolnych – gęste, ciemne, długo smażone bez cukru, wyrabiane z lokalnej odmiany śliwki węgierki. Julia dowiedziała się, że takimi powidłami przekłada się w regionie drożdżowe placki i pierogi. Skosztowała też starego kujawskiego przysmaku – gruszek szaruszek w syropie, czyli połówki owoców gotowanych w gęstym, korzennym syropie z goździkami. Pomyślała wtedy, że gdyby chciała zabrać do domu kawałek Bydgoszczy, nie byłby to magnes ani pocztówka, tylko stoik powideł.

Wieczorem, tworząc relację z tego dnia na swoim profilu, Julia zauważyła, jak wiele o mieście mówi coś tak z pozoru błahego jak ciastko. Gdyby fabryki takie jak „Lukullus” nigdy nie powstały, być może nie byłoby dziś Jutrzenki, a bydgoskie słodczy nie trafiłyby na stoły w całej Polsce. Gdyby nie rodzinne pasje takich ludzi jak państwo Sowowie, miasto straciłoby jeden ze swoich najśodszych symboli. Historia miasta ukrywa się więc nie tylko w kamienicach i pomnikach – czasem chowa się w filiżance kawy albo w łyżce śliwkowych powideł.

Następnego dnia Julia postanowiła, że codziennie będzie zamawiać coś lokalnego i pytać o historię tego, co ma na talerzu. Bo – jak sama zapisała w swojej relacji – najlepszą lekcją języka jest rozmowa. Najlepiej przy dobrej kawie i ciastku.

Miniquiz

Zaznacz poprawną odpowiedź.

1. Skąd pochodzi nazwa fabryki „Lukullus”?

- a) Od nazwiska założyciela fabryki.
- b) Od imienia rzymskiego wodza znanego z wystawnych uczt.
- c) Od nazwy bydgoskiej ulicy.

2. Kto założył bydgoską fabrykę „Lukullus” i kiedy?

- a) Feliks Sowa w 1946 roku.
- b) Franz Lehmann w 1920 roku.
- c) Państwo w 1945 roku.

3. Co stało się z fabryką „Lukullus” po drugiej wojnie światowej?

- a) Została zamknięta i wyburzona.
- b) Przeniesiono ją do Warszawy.
- c) Została znacjonalizowana i weszła w skład marki Jutrzenka.

4. Dlaczego Cukiernia Sowa jest ważna dla mieszkańców Bydgoszczy?

- a) Bo jest najstarszą fabryką czekolady w Polsce.
- b) Bo to duma miasta — rodzinna firma z 1946 roku, dziś obecna w wielu miastach.
- c) Bo powstała w tym samym budynku co „Lukullus”.

5. Czym są powidła śliwkowe ze Strzelec Dolnych?

- a) Słodkim napojem z węgierki.
- b) Rodzajem piernika z ziemniakami.
- c) Gęstą masą smażoną długo, bez cukru, z lokalnej odmiany śliwki.

6. Jaki wniosek wyciąga Julia na końcu tekstu?

- a) Że najlepiej uczyć się języka z podręcznika.
- b) Że warto zamawiać lokalne produkty i pytać o ich historię.
- c) Że bydgoskie słodczy są za drogie.

Ćwiczenia



Ćwiczenie 1

Dopasuj słowo do definicji. Wpisz odpowiednią literę.

Słowo	Definicja
1. powidła	a) posiłek wyjątkowo obfity i wykwintny
2. cukiernik	b) gęsta masa owocowa, długo smażona, zwykle bez cukru
3. uczta lukullusowa	c) osoba, która zawodowo wypieka ciasta i słodczy
4. wypiek	d) ciasto korzenne o wielowiekowej tradycji w regionie
5. piernik	e) produkt upieczony w piekarni lub cukierni
6. znacjonalizować	f) przejąć prywatną firmę na własność państwa

1.	2.	3.	4.	5.	6.



Ćwiczenie 2

Uzupełnij zdania poprawną formą czasownika w nawiasie.

1. Gdyby Juliia nie weszła tego dnia do kawiarni, nigdy (nie dowiedzieć się) o historii Jutrzenki.
2. Gdyby fabryki takie jak „Lukullus” nigdy nie powstały, być może (nie być) dziś marki Jutrzenka.
3. Gdyby turysta zapytał o coś lokalnego, kelner na pewno (polecić) mu pierniki.
4. Gdybym miał więcej czasu, (spróbować) wszystkich regionalnych słodczy.
5. Gdyby nie pasja państwa Sowów, miasto (stracić) jeden ze swoich najstarszych symboli.



Ćwiczenie 3

Uzupełnij zdania wyrazami z ramki. Każdego słowa użyj tylko raz. Uwaga – dwa słowa są zbędne.

wypieki • receptura • znacjonalizowano • zagłębiem • przysmak • delectowała się • obfity • powidła • zatrudniał • korzenny

1. Przed wojną Bydgoszcz była prawdziwymsłodczy – działało tu kilkanaście fabryk czekolady.
2. Fabryka „Lukullus” była potęgą i tuż przed wojną..... aż sześciuset pracowników.
3. Po wojnie bydgoskie fabryki cukiernicze, czyli przejęło je państwo.
4. Gruszki szaruszki gotuje się w gęstym,..... syropie z goździkami.
5. W bydgoskich cukierniach można kupić świeże : ciasta, ciastka i pierniki.
6.śliwkowe ze Strzelec Dolnych smaży się długo i bez cukru.
7. Julia każdym kęsem sernika, popijając go kawą.
8. „Uczta lukullusowa” to posiłek wyjątkowo wykwintny i



Ćwiczenie 4

Gdybym prowadził/prowadziła cukiernię w swoim mieście...

Napisz, jak nazywałby się twój lokal i dlaczego właśnie tak? Co byś w nim serwował/serwowała? Jakie regionalne specjały umieściłbyś/umieściłabyś w menu, gdybyś chciał/chciała przyciągnąć zarówno mieszkańców, jak i turystów? Co poleciłbyś/poleciłabyś gościowi, który miałby tylko jeden dzień w twoim mieście i chciałby poznać je „przez smak”?

Słowniczek polsko-angielski

Polski	English	Polski	English
brukowiec (kujawski)	a regional hard gingerbread („cobblestone” cake)	sernik	cheesecake
cukiernik	confectioner / pastry chef	słodycze	sweets / confectionery
delektować się	to savour / to relish	smakołyk	tidbit / treat
galaretka w czekoladzie	chocolate-coated jelly	syrop	syrop
gęsty	thick / dense	śliwka węgierka	Hungarian (damson-type) plum
goździki	cloves	twaróg	curd cheese / quark
konfitura	preserve / whole-fruit jam	uczta lukullusowa	a Lucullan feast (a lavish, sumptuous meal)
korzenny	spiced / spicy (of spices)	wafel	wafer
marka	brand	wykwintny	exquisite / refined
obfity	abundant / hearty	wypiek	baked good / pastry
piernik	gingerbread	wystawny	lavish / sumptuous
potęga	powerhouse / major force	wytwórnia słodczy	sweets manufacturer
powidła (śliwkowe)	(plum) butter / thick plum jam	zagłębie (słodczy)	hub / heartland (of sweets)
pracownia (cukiernicza)	(confectionery) workshop	zakład (cukierniczy)	(confectionery) plant / factory
przejąć (przez państwo)	to take over (by the state)	zatrudniać	to employ
przysmak	delicacy / treat	znacjonalizować	to nationalize
receptura	recipe / formula	zbytorny	luxurious / extravagant
rozpływać się w ustach	to melt in the mouth		

Klucz

Miniquiz: 1. b, 2. b, 3. c, 4. b, 5. c, 6. b.

Ćwiczenie 1:

1.	2.	3.	4.	5.	6.
b	c	a	e	d	f

Ćwiczenie 2: 1. nie dowiedziałyby się, 2. nie byłoby, 3. poleciłby, 4. spróbowałbym / spróbowałabym, 5. straciłoby.

Ćwiczenie 3: 1. zagłębiem, 2. zatrudniał, 3. znacjonalizowano, 4. korzennym, 5. wypieki, 6. Powidła, 7. delektowała się, 8. obfity (zbędne: receptura, przysmak)

Ćwiczenie 4: odpowiedzi otwarte